Niveau(x) d'enseignement: 4 Numéro EDUQ : 8170881
Centre d'intérêt: 94

Université du Québec. Centre d'études universitaires dans l'Ouest québécois (Hull, Québec) Programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel.

Répertoire audiovisuel, secteur alimentation : guide d'information / Programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel, Centre d'études universitaires dans l'Ouest québécois, Université du Québec. -- Hull : Le Centre, 1981.
[56] f. ; 28 cm.

Titre de la couv.

Cote Dewey: 641.5'0208'016/U58r Cote LC: LC/1048/.A7

Descripteur(s): *Techniques humaines *Documentation audiovisuelle *Répertoire *Secondaire (Niveau)

Identificateur(s) de sujet: *Alimentation 410-000

Le but premier de ce répertoire est de servir d'instrument de repérage et de sélection du matériel audiovisuel aux enseignants du niveau secondaire oeuvrant dans le secteur professionnel de l'alimentation. Il constitue une tentative pour présenter l'état du marché nord-américain dans le domaine. L'information repérée est répartie dans des sections portant sur les différents types de cuisines, les divers aliments et boissons, la congélation et la conservation des aliments, la restauration, enfin les professions.

Environ 150 documents, en majorité de langue anglaise, sont répertoriés. Pour chacun, l'ouvrage fournit le titre, l'essentiel du résumé, les caractéristiques du support, la durée et les références concernant le distributeur, le producteur et la source d'où originent les informations. Une liste de ces références (nom de l'organisme et adresse) pour fins de location ou d'emprunt complète le tout.

Type de document: b
Financement: Bénéficiaire - Centre d'études universitaires dans l'Ouest québécois
Organisme(s) source(s) - MEQ - DGES
Programme(s) de subvention - PPMEP
Auteur de l'analyse: ar

E D U Q 8170881

GUIDE D'INFORMATION

RÉPERTOIRE AUDIOVISUEL

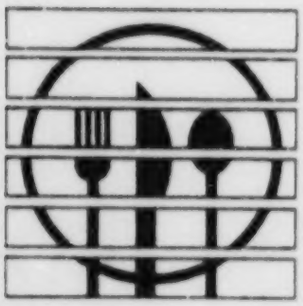
Secteur alimentation

PPMEP

PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT DES MAÎTRES EN ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Université du Québec
Centre d'études universitaires dans l'Ouest québécois
Case postale 1250, succursale "B", Hull, Québec
J8X 3X7

E D U Q 8170881



RÉPERTOIRE AUDIOVISUEL

Secteur alimentation

UNIVERSITE DU QUEBEC A HULL

PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT DES MAITRES EN ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

HULL - MAI 1981

Coordination	:	Serge Fortier Conseiller au PPMEP
Recherche documentaire, compilation et dactylographie	:	Diane Laurier Technicienne en documentation
		France St-Amour Secrétaire du Projet
Graphisme	:	Denis de Carufel Graphiste - UQAH

"Les suggestions ne manquent pas mais le problème est de savoir comment organiser et structurer cette information de façon à la rendre disponible, accessible et utilisable."

"Toute la difficulté réside dans le degré d'accessibilité du professeur à l'information et dans "l'utilisabilité" de cette dernière. Peut-être pourrait-on envisager une publication (style revue mensuelle) directement adressée à l'enseignant où serait consignée, par disciplines, de manière sélective et critique, les indications nécessaires à un choix éclairé et judicieux du matériel didactique."

Ref: Rapport synthèse, enseignement professionnel
MEQ, DMD, no. 16-4315-03

NOTE: Ce répertoir audio-visuel a été réalisé dans le cadre d'une subvention du MEQ (DGES - programme de développement d'une didactique spéciale et des ressources professorales au PPMEP) octroyée au CEUOQ pour le programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel.

PRÉSENTATION

Divers types de supports matériels contribuent à l'enseignement d'une technique ou d'un métier, que ce soit dans l'apprentissage d'une habileté manuelle ou dans la compréhension d'un mécanisme. Bien que l'éventail des moyens actuellement disponibles dans nos écoles va de la fiche au manuel-maison, sans oublier le potentiel investi dans des techniques plus récentes comme le cinéma et la télévision, il n'en demeure pas moins que ce type d'instruments proposés par la technologie audio-visuelle reste largement sous-utilisée pour ne pas dire méconnue.

S'il y a par ailleurs "production locale", elle se fera beaucoup plus par nécessité que par choix; le professeur considérant que le matériel requis pour sa démonstration est inadéquat, voir même introuvable si ce n'est pas tout simplement inexistant.

Et puis, compte tenu de la somme de travail qu'exige la préparation d'un document audio-visuel, on ne s'étonnera pas de constater que l'enseignant a plus souvent recours à des techniques de démonstration simples à fabriquer mais flexibles dans leur utilisation.

Paradoxalement, on constate aussi que le professeur du secondaire n'est que rarement informé de ce que lui offre le marché nord-américain des producteurs-distributeurs. Ce constat questionne déjà le rôle des différents systèmes d'information du réseau scolaire au secondaire, tout au moins en ce qui concerne l'enseignement professionnel.

Dans ces conditions, on ne devrait pas s'étonner que le maître de l'enseignement professionnel suggère alors l'établissement d'un meilleur système de référence et de diffusion du matériel produit par les institutions ou l'entreprise privée. Cependant, il ne faudra pas oublier qu'une majorité de professeurs souhaitent aussi que cet effort d'inventaire donne lieu à des rencontres qui permettront de valider, ou de critiquer le produit offert. Mais le plus délicat restera à faire... comment contribuer à l'intégration et au développement de ces nouvelles techniques dans l'enseignement?

L'ÉTAT DU MARCHÉ

Ce répertoire présente l'état du marché nord-américain pour la production audio-visuelle destinée à l'enseignement professionnel. Il n'est certes pas exhaustif.

Mais il y a lieu d'espérer qu'à court terme ce répertoire contribuera à l'utilisation plus économique de la technologie audio-visuelle dans la mesure où le professeur connaîtra le matériel disponible pour l'enseignement de son métier tout en étant en meilleure posture pour l'utiliser et puis l'évaluer.

De plus, il n'est pas impensable qu'à plus long terme ce répertoire puisse indiquer des voies dans la recherche d'une identification des priorités de production qui, tout en demeurant pertinentes à l'enseignement des programmes du professionnel, s'ajusteront de façon réaliste à une économie dont la technique et les métiers reposent plus souvent qu'autrement sur des apports externes, tant au niveau culturel que des

méthodes didactiques utilisées.

On soupçonne déjà les difficultés d'interprétation soulevées par l'inventaire d'un matériel éducatif étranger à nos coutumes pédagogiques pour ne pas entrevoir les obstacles inhérents à une diffusion éventuelle de ces produits.

UN INSTRUMENT DE FORMATION

Il va de soi que l'université doit faire de la recherche une de ses missions fondamentales. Mais actuellement, il semble que l'essentiel de cette mission repose plus sur la résolution d'une hypothèse qui confirmera la validité d'un énoncé tout en estimant ses probabilités de récurrence.

Par ailleurs, l'hypothèse soutenue tout au long de la production de ce répertoire trouvera sa vérification dans l'utilisation des informations présentées à titre d'inventaire.

En tout premier lieu, cet instrument devrait permettre d'accélérer et de raffiner les mécanismes de sélection-utilisation-évaluation du matériel audio-visuel disponible pour l'enseignement professionnel.

En second lieu, cet inventaire contient les germes d'une analyse qualitative des productions offertes par le marché, analyse qui pourrait très bien s'amorcer au niveau de l'enseignant du secondaire.

De plus, le chercheur universitaire pourra toujours mesurer le niveau de satisfaction en fonction des différents types de production et ainsi améliorer sa contribution à la théorie de l'apprentissage.

Mais le but premier de ce répertoire est de fournir un instrument de repérage et de sélection du matériel audio-visuel destiné au professeur de l'enseignement professionnel et peut-être, de contribuer à son perfectionnement.

L'UTILISATION DU RÉPERTOIRE

Le répertoire est divisé en deux sections.

La première section présente l'inventaire des productions audio-visuelles retenues. On y trouvera le titre du document, l'essentiel du résumé, le type de support et les références (codées numériquement).

Quant aux références, on y retrouvera le nom du distributeur (D), celui du producteur (P) et de la source (S). Notons que la source est le principal élément de références qui a permis de construire ce répertoire.

La deuxième section du répertoire donne la liste des références pour fins de location ou d'emprunt.

Finalement, la classification retenue s'inspire des profils de l'enseignement professionnel.

Serge Fortier
Coordonnateur du Projet

RÉFÉRENCES

MEQ — La formation et le perfectionnement des maîtres en moyens d'enseignement, série document d'information, Direction du matériel didactique, novembre 1980, cahier no.4 (16-4315-04).

MEQ — Rapport synthèse, Enseignement professionnel, série Document d'information, Direction du matériel didactique, février 1981, cahier no.3 (16-4315-03).

MEQ — Modalités d'acquisition de la formation (document no.3), Secteur de la planification, Direction des politiques et plans, Mars 1980. (étude réalisée par CEGIR INC.).

(PPMEP) — Bulletin d'information du PPMEP, vol. 1 no.4 (compte rendu d'un colloque régional en Initiation à la Technologie: projets de regroupement des maîtres et d'inventaire des moyens d'enseignement), PPMEP, UQAH. Janvier 1981.

LISTE DES ABREVIATIONS

MEDIUM	M
TEMPS	T
NOIR ET BLANC/COULEUR	NB/C
DISTRIBUTEUR	D
PRODUCTEUR	P
SOURCE	S

VIDEOCASSETTE	VC
MINUTE	MIN.
COULEUR	COUL.
NOIR ET BLANC	N&B
16 MM	16MM
SANS DATE	S.D.

DIAPOSITIVES	DIA.
DIAPORAMA (CASSETTE)	D.C.
CASSETTE	CAS.
35 MM	35MM
BANDES MAGNÉTIQUE	B.M.
FILM EN BOUCLE (FILMLOOP)	FB
FILM FIXE (FILMSTRIP)	FF
CADRE	CD
EN MAIN	•
TRANSPARENT	TR.
RECORD	REC.
SUPERPOSER (OVERLAYS)	SPR

SECTEUR ALIMENTATION

100 ALIMENTATION ET ALIMENTS.....1

103 GASTRONOMIE.....

106 LITTÉRATURE.....

109 CUISINE.....7

112 CUISINE CANADIENNE.....9

113 CUISINE FRANCAISE.....10

115 CUISINE AMÉRINDIENNE.....

117 CUISINE INTERNATIONALE.....11

118 CUISINE SIMPLE ET RAPIDE.....14

119 CUISINE DE RÉGIMES.....

121 MÉTHODE DE CUISSON DES ALIMENTS...15

123 SOUPES.....

126 OEUFS.....

131 FRUITS ET LÉGUMES.....17

133 PATES ET RIZ.....18

136 CHAMPIGNONS.....

140 SAUCES.....

143 VIANDES DE BOUCHERIE.....19

143.1 BOVINE.....20

143.3 PORCINE.....21

143.5 MOUTON-AGNEAU-CHEVALINE..22

143.7 INSPECTION & DÉCOUPAGE...22

146 VOLAILLES.....

150 GIBIERS.....

156 POISSONS ET FRUITS DE MER.....23

160 ENTREMETS.....
160.1 PATISSERIE.....
160.3 CONFISERIE ET GLACES.....
160.5 DESSERTS.....
160.7 CONFITURES.....

163 SALADES ET HORS D'OEUVRES.....

166 LE PAIN.....25

173 EPICES, AROMATES ET CONDIMENTS...27

176 LES FROMAGES.....

180 BOISSONS ALCOOLISÉES.....
180.2 CODKTAILS, BIERES.....
180.4 VINS.....

182 BOISSONS NON-ALCOOLISÉES.....

184 BOISSONS - CUISINE.....

186 DÉCORATION.....

190 CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS.....28

192 RESTAURATION ET RESTAURANTS.....29

195 PROFESSIONS.....34

REPERTOIRE AUDIO-VISUEL DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Série: Alimentation							
- Les céréales et leurs dérivés *	" (aucun) ". (s.d.)	dia. (70)	10 min.	-	180	99	180
- Les produits laitiers et les oeufs *	" (aucun) " (s.d.)	dia. (80)	12 min.	-	180	99	180
Alimentation et santé	"L'accent est mis sur l'importance d'un régime équilibre afin de maintenir une bonne santé. Les éléments nutritifs qui composent les quatre principaux groupes alimentaires sont présentes, aussi bien que les contributions des protéines, des minéraux, des matières grasses". (1968)	Film 16MM	13 min.	coul.	0	102	198
Aliments classés du Canada	"De la production à la mise en vente, les produits alimentaires sont régulièrement inspectés afin d'en assurer une qualité constante. Leur classification et leur étiquetage correspondent à certaines normes de qualité bien définies, (...) elles contiennent une foule de renseignements utiles". (s.d.)	Ff (52) (avec livre et légende)	-	coul.	139	103	103
Beatrice trum hunter's natural foods (série complète de 16 titres)	"Beatrice trum hunter, author of "the natural foods cookbook" and "the natural foods primer", draws on her twenty years of experience in these miniprograms on working with natural foods. She covers, everything from growing bean sprouts to making a nutritious party pizza and also shows how to fortify common foods to increase their valve". (1973)	vc	60 min.	-	0	169	233

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Behind the scenes at the supermaket	"Johny visits a supermarket and is introduced to the behind-the-scenes activities there. He learns how food is brought to the market in trucks, how it is processed and stored until needed, and how it is, finally, displayed for customers. He learns that a great many people, doing many different jobs, are needed to help the supermarket serve the community". (s.d.)	Film 16MM	11 min.	coul.	184	10	10
Calories: Enough is enough	"Describes the effect of energy in food on the body and makes specific suggestions about ways to regulate weight. Stresses the importance of regulating caloric intake as a part of good health". (1974)	Film 16MM	11 min.	coul.	0	1	198
Catégories d'aliments et comment les préparer	"Présente des principales catégories d'aliments. Lait, céréales, pain, fruits, légumes et viandes. On nous montre comment parer et utiliser ces aliments afin qu'ils gardent en cuisant toutes leurs vitamines et valeurs nutritives". (1968)	Film 16MM	12 min.	coul.	102	102	245
Cheese and cheese making	"Explains that cheesemaking is an age-old method of preserving milk food in cheese form. Combines animation and direct photography to show modern cheesemaking processes; coagulation, separation of whey from curd, forming, curing, and aging, for cheddar, Italian and Swiss cheese". (1950)	Film 16MM	11 min.	coul.	0	247	245
Série: Cooking - Food for health	"Emphasizing the importance of a balanced diet for good health, illustrates the nutri-	Film 16MM	12 min.	coul.	102	102	102

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
(suite: food for health)	ents that make up the four main food groupings, the contributions of proteins, minerals, vitamins, carbohydrates and fats, the importance of water, what calories are, what they do, how they are measured, and how to regulate intake". (s.d.)						
- Food groups and how to cook them	"The main food groups - milk, cereals and fruits and vegetables, meats and other proteins - are outlined, and a variety of ways for preparing several different dishes utilizing these foods, is shown, with each step in the preparations illustrated in close-ups". (s.d.)	Film 16MM	12 min.	coul.	102	102	102
- Preparing to cook	"Illustrates various steps in preparing to cook - selection of food, based on nutritional value, quality, and cost, importance of preparing a shopping list, resisting impulse buying, comparison shopping, proper methods of storing food - fresh, canned and frozen - how to measure ingredients accurately, and different methods of cooking". (s.d.)	Film 16MM	12 min.	coul.	102	102	102
Diet for a small planet	"Shows how to obtain complete protein by combining nonmeat protein sources and demonstrates that this change in america's food habits could alleviate the world food problem". (1973)	Film 16MM	28 min.	coul.	0	22	198
Digestion and the food we eat	"Points out that the body needs a well-balanced diet in order to remain healthy. Explains that a good diet provides the right amounts of protein, fats, carbohydrates, vitamins, and minerals. Describes the process of preparing foods rich in the basic materials". (1971)	Film 16MM	9 min.	coul.	0	53	198

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Eat, drink and be wary	"Examines some of the problems associated with modern man's increased reliance on manufactured and processed food. Discusses the issues of additives, food processing, and the changes taking place in the American diet". (1975)	Film 16MM	21 min.	coul.	0	33	198
The fad diet circus	"Compares the results of the atkin's low carbohydrate diet with the balanced low calorie diet". (1975)	Film 16MM	14 min.	coul.	0	76	198
Food follies	"Provides consumers with information regarding government grading and labelling standards for processed and unprocessed food. Offers a number of hints on how to shop wisely for food". (1977)	Film 16MM	24 min.	coul.	0	36	198
Série: Food purchasing I							
- General principles	"A much-needed survey of the role of food purchasing in cost and quality control. This introductory film deals with what the food buyer must know to purchase food items of the right quality, price and quantity. Stresses the importance of the menu as a guide to the intended use of items; testing products, the buyer's need for knowledge of food quality and food production methods; and some basic considerations of proper purchasing procedures." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	179	106	179
Série: Food puchasing II							
- Let the buyer beware	"A companion film to FS 139, (recommended to be used together). Gives detailed examples of	Film 16MM	10 min.	coul.	179	106	179

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
(suite: Let the buyer beware)	problem areas in purchasing. The very important matter of specification is treated fully, with samble specifications of various foods. The buyer's role in menu planning and supervising a consistent buying program is explained. Instructs buyers in techniques for avoiding manipulation by unscrupulous purveyors". (s.d.)						
Food that builds good health	"Describes and illustrates the elements of the four large food groups that help supply the body's needs for proteins, carbohydrates, fats, vitamins, minerals and water - the meat group, milk group, bread - cereal group, and vegetable - fruit group". (1967)	Film 16MM	11 min.	coul.	0	37	198
Food web	"Illustrates food chains, food webs, the trophic level concept and productivity". (1973)	Film 16MM	9 min.	coul.	0	86	198
Foodstyle in our multicultural society	"Presents an overview of the variety of food dishes and food stuffs that are available in the Metropolitan Toronto area". (s.d.)	dia. (79) 1 cas.	15 min.	coul.	0	32	241
Good eating habits	"Presents humorous comparison between the eating habits of zoo animals and children to show how good eating habits contribute to more pleasant mealtimes and better health". (1973)	Film 16MM	10 min.	coul.	0	37	198
Look before you eat	"Examines our eating habits and their relationship to our health reveals how advertising and food industry promotion affect our food choices". (1978)	Film 16MM	22 min.	coul.	0	33	198

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Making butter in olden days	"Portrays the steps in butter production, as practised by pioneer families. Demonstrates skimming cream, the use of a stone churn and working butter by hand". (s.d.)	Film 16MM	8 min.	coul.	0	102	99
Nature's food chain	"Describes the sun as the first link in nature's food chain. Through the use of time-lapse photography and live-action footage, explains the nature of this food chain, what its parts are, and how they function". (1977)	Film 16MM	13 min.	coul.	0	110	198
The real talking singing action movie about nutrition	"Treats the study of nutrition in a light, fun-to-watch vein, showing the effect of food on body development, life style, and personality". (1974)	Film 16MM	14 min.	coul.	0	120	198
Think before you eat	"Discusses nutrition and health. Analyzes our National eating habits and the danger of abundance. Explores over-eating and disease, obesity and childhood eating habits, nutrient deficiencies in a diet of abundance, and natural versus processed foods". (1972)	Film 16MM	28 min.	coul.	0	25	198
You and your food	"Stesses the values of foods which are necessary to good health. Points out that proper food must be eaten to build the body, to supply energy, and to maintain the body in good condition". (1955)	Film 16MM	8 min.	coul.	0	45	198
Your food	"Describes the process of the digestive system in relation to other body systems. Explains how the individual needs of different parts of the body are met by appropriate foods. Includes samples of a balanced system". (s.d.)	Film 16MM	7 min.	coul.	0	51	99

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
The art of eating	"Shows how a complete twelve course meal is prepared and presented, and how appropriate champagnes and vintage wines are chosen, at an exclusive dining club in Quebec." (1976)	Film I6MM	II min.	coul.	0	II0	245
Cuisine	"(aucun)" (s.d.)	Bm	30 min.	coul.	I65	0	I65
French lunch	"A chief guides us through preparation and lunchtime at an exclusive New York restaurant a delightful information documentary." (I97I)	Film I6MM	I4 min.	coul.	223	48	223
Kitchen adventures	"Gives an explanation of basic measurement methods, the importance of nutrition,methods of food preservation, microwave cooking, and homemaking as a vocation." (s.d.)	Fb 43 Cd	6 min.	-	0	69	69
Livre de cuisine en images	"Quelques recettes qui permettront à la ménagère d'apprêter le poisson frais ou congelé et de le napper de sauces onctueuses." (S.D.)	Ff 35 Cd	-	coul.	I39	I03	I03
Preparing meals (serie; Cooking)	"Planning menus to ensure a daily balanced diet is emphasized, and several interesting but simple dishes are prepared to demonstrate healthful, well-balanced meals - breakfasts, lunches, dinners - and snacks. Included are detailed instructions for making sandwiches, salads, an omelette, a casserole, fruit cobbler, and ideas for ensuring that each dish is eye-appealing as well as nutritious." (s.d.)	Film I6MM	I2 min.	coul.	I02	I02	I02

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Principes de cuisine	"(...) l'observation des effets de la chaleur sur les aliments. Ainsi apparaît l'utilité de la cuisson à vapeur, du bain-marie, du four et du gril(...)" (s.d.)	Film I6MM	I0 min.	N&B	I77	5I	236
Using standardized recipes	"Shows how to interpret ans use standardized commercial recipes. Includes necessity for advance planning, precautions in substituting ingredients, conversion of weights and measures, and proper techniques for cooking and preparation. Portion control is emphasized as is presentation and appearance." (s.d.)	Film I6MM	I0 min.	coul.	I79	I06	I79

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
French Canadian cooking	"Jacques Bradette shows Anne Wanstall some typical French Canadian dishes: pork hocks ragout and maple syrup pie, a meal reminiscent of pionner days in Quebec."(s.d.)	Film I6MM	30 min.	coul.	I65	0	I65

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
An alpine menu	"André Revest, a chef from an area near Grenoble, talks about food selection and preparation as he prepares a meal in his auberge." (1978)	Film 16MM	26 min.	coul.	0	138	245
The french chef	"French chef Julia child presents detailed preparation and cooking instructions for a variety of french dishes. Information about equipment, seasoning and serving is included." (1973) 1. coq au vin 2. mousse au chocolat 3. quiche lorraine & co. 4. to stuff a sausage 5. the artichoke 6. tartes aux fruits 7. to roast a turkey 8. french croissants 9. soupe du jour 10. madeleines 12. to make a buche 13. le coktails 14. gallic pot roast 15. cheese soufflé 16. the good loaf 17. the hollandaise family 18. tripes a la mode 19. sole bonne femme 20. a bavarian combo 21. to stuff a cabbage 22. the omelette show 23. elegance with aspic 24. frech fries 25. ham transformation 26. ice cream	vc	29 min. each	-	0	169	233

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Série: The world in your kitchen - Austrian cooking	"Hotelier Peter Thill prepares a typical Austrian meal for hostess Anne Wanstall. The entrée is wiener schnitzel and the delectable dessert that follows is kaiserschmarren." (s.d.)	Film 16MM	30 min.	coul.	165	0	165
- Chineese cooking	"Jean Lumb, a well-known figure in Toronto's Chinese community, shows Anne Wanstall the preparation of won ton soup, steamed silver bass and beef with snow peas." (s.d.)	Film 16MM	30 min.	coul.	165	0	165
- Danish cooking	"Chef Kai Nielson demonstrates a variety of Danish open sandwiches, widely eaten in Denmark for lunch. Toppings range from liver paté to frikadeller, or meat patties, all attractively garnished." (s.d.)	Film 16MM	30 min.	coul.	165	0	165
- Greek Cooking	"Greek cooking is an expression of love. It must be conducted with care and patience, as guest cook Mario Geo shows hostess Anne Wanstall. On this program he prepares moussaka and discusses other typical Greek dishes." (s.d.)	Film 16MM	30 min.	coul.	165	0	165
- Hungarian cooking	"Dora de Pedery Hunt is a well-known artist who prepares gulyas accompanied by small dumplings called galushka, and a noodle dessert called turos csusza". (s.d.)	Film 16MM	30 min.	coul.	165	0	165
- Indian Cooking	"A basic chicken curry and the Indian way of preparing rice - these are some of Haider Khan's offerings. He and Anne Wanstall go on a shopping expedition for the special ingredients needed, and we visit a Sikh religious	Film 16MM	30 min.	coul.	165	0	165

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
(suite: Indian cooking)	ceremony, followed by an "open kitchen" where rich and poor alike join in a simple meal." (s.d.)						
- Indonesian cooking	" Toronto has a growing Indonesian population and on this program Mei and Kim Tan deliver some typical dishes, such as nasi goreng, saté, and gado-gado salad. They show series hostess Anne Wanstall that these fragrant and exotic dishes can be reproduced with ingredients available in any large food store." (s.d.)	Film 16MM	30 min.	coul.	165	0	165
- Italien cooking	"On the opening program of this series highlighting the exciting ethnic foods of Ontario, chef Don Vincenzo shows series hostess Anne Wanstall his preparation of chicken cacciatore, and discusses some of the accompaniments to a typical Italian meal." (s.d.)	Film 16MM	30 min.	coul.	165	0	165
- Jamaican cooking	"Harry Gairey has become something of a legend in Toronto for his Jamaican cooking: traditional dishes such as ackee and cod, fruit punch, fragrant rum-seasoned roast pork and matrimony pudding. He prepares these colourful and flavoursome foods for program hostess Anne Wanstall." (s.d.)	Film 16MM	30 min.	coul.	165	0	165
- Jewish cooking	"Pearl Geneen demonstrates a typical Jewish Sunday brunch. Blintzes are the high point of this traditional meal, and she shows Anne Wanstall various fillings for the dish." (s.d.)	Film 16MM	30 min.	coul.	165	0	165

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
- Porluguese cooking	"The cooking of Portugal smacks of the sea, and of the olives that grow plentifully. Mary Melo makes full use of typical ingredients when she prepares her special vegetable soup and baked fish." (s.d.)	Film 16MM	30 min.	coul.	165	0	165
- Ukrainian cooking	"Nadya Worobec prepares Ukrainian borsch and holupchi (cabbage rolls); then she and Anne Wanstall sit down to a typical Ukrainian family meal." (s.d.)	Film 16MM	30 min.	coul.	165	0	165

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Modern sandwich methods	"Gives complete outline of sandwich preparation, equipment and service for the large quantity food service operator, Excellent staff training or merchandising aid." (s.d.)	Ff 114 cd	-	coul.	175	13	13
Sandwich please	"Shows many types of sandwiches, how they are made and served. Excellent teaching aid." (s.d.)	Ff 78 cd	-	coul.	175	13	13
Sandwich preparation and presentation	"Contains helpful suggestions for preparing open and closed sandwiches. Also shows how to organize a clean and effecient sandwich preparation area." (s.d.)	Film 16MM	9 min.	coul.	100	100	100

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Braising and stewing	"Demonstrates processes of braising and stewing fr initial choice of meat through browning seasoning and sauce, to final presentation. Features preparation of beef pot roast and French lamb stew to show comparison between the two methods, stressing amount of moisture used, handling of gravies, cuts of meat." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
Broiling	"Contains helpful hints for making broiled foods as tasty and attractive as possible. The need is stressed for co-ordination between broiler chef and serving staff. Suitable for all food service establishments that broil meat." (1967)	Film 16MM	9 min.	coul.	100	100	100
Broiling	"Demonstrates procedures for quality broiling of steaks, hamburger, poultry, fish and other foods. Shows importance of co-ordinating with serving staff, controlling heat for searing and cooking, and correct handling of delicate meats." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
Deep fat frying	"Discusses all aspects of deep fat frying, including equipment usage, preventing fat absorption, and care of fats to prevent decomposition. Suitable for personnel in restaurants, hospitals and catering firms." (1969)	Film 16MM	9 min.	coul.	100	100	100
Deep fat frying	"Covers essentials of deep fat frying. Highlights include equipment usage and cleaning, preventing fat absorption, and care of fats to prevent decomposition. Demonstrates basic techniques of using breadings and batters, including tempura. A wide range of deep fried foods is shown." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Principes de la cuisson au four	"Principes fondamentaux dans la cuisson de pains à levain, des gâteaux, des tartes et des biscuits. Description des principaux éléments contenus dans la farine, tells la protéine, ainsi que des changements produits par la cuisson au four." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	n&b	177	51	236
Principles of sauteing and pan frying	"This film points out the most important steps to insure flavorful, properly prepared sauteed and pan fried foods. The kinds of foods that are most suitable and the preparation of foods before cooking are demonstrated. The correct types and amounts of fat required, proper pan selection and food turning equipment and techniques are also demonstrated. Additional information on the preparation of sauces for sauteed foods is included." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
Roasting	"This basic cooking method is presented in step-by-step demonstration of procedures to assure perfect roasting results. Use of racks pans and ovens shown in preparation of beef roasts and turkey. Importance of meat thermometer and its use explained. Includes pros and cons of high temperature searing." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
Simmering and poaching	"Detailed demonstrations of methods of cooking in liquids including totally submerged meats and poultry as well as poached items. Helps define and differentiate various moist-meat preparation techniques. Use of steam kettles and top-of-range cooking shown. Presentation stressed." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Commerce des fruits et légumes frais	"Façon de manipuler et d'étaler les fruits et les légumes frais. Façon de couper les feuilles et le coeur pour conserver les fruits frais et attrayants. Principes d'étalage; disposition des fruits et des légumes; comment étiqueter la marchandise. Importance d'un arrosage régulier et comment suppléer à la réfrigération là ou elle fait défaut." (s.d.)	Film 16MM	20 min.	coul.	177	155	236
La coupe des légumes	"Utilisation rationnelle du couteau du chef, du couteau d'office, de la mandoline et du canneleur. Présentation de diverses coupes de base: les mirepoix, les bâtonnets, les émincés, les hachés, les tournés, etc...." (s.d.)	Film 16MM	17 min.	coul.	99	129	236
Les fruits et les légumes* (série: Alimentation)	"Description et classification des parties comestibles de la plante. Catégories de légumes et identification. Classes et catégories de fruits." (s.d.)	dia. (78)	7 min.	coul.	180	99	180
La préparation des légumes avant la cuisson	"Utilisation rationnelle de l'économe, de la brosse, du couteau d'office et de la machine à éplucher - Présentation de l'épluchage, du brossage, de l'écossage, de l'équeutage, de l'émondage, du grattage." (s.d.)	Film 16MM	13 min.	coul.	99	129	236
Vegetable preparation	"The essentials of vegetable preparation showing how to maintain color, taste, texture, and nutrition. Shows proper procedures for boiling and other cooking methods including steaming, sauteeing, deep fat frying . Exposes errors of overcooking, use of excessive water, delays, bad planning." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Les pâtes alimentaires * (série: alimentation)	"Ingrédients utilisés dans la fabrication - classification des pâtes selon leur forme: longues, courtes, à potages, de fantaisie - Utilisations." (s.d.)	dia. (56)	6 min.	coul.	180	99	180
Rice	"Discusses importance of rice for two-thirds of world's people. Describes various ways of growing rice, and what is being done to improve its quality and quantity." (1963)	Film 16MM	28 min.	coul.	0	172	198

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Attendrissement des viandes	"Bref mais précis, illustrant quelques muscles fermes et quelques façons de les apprêter." (s.d.)	dia. (21)	-	-	77	77	77
From beet to beans	"(...) A 3 member panel tries to assess the nutritional value of three different types of vegetarian meals; a lacto-ovo, a lacto and a strict vegan meal. A nutritionist discusses the meals as prepared by a housewife, a Chinese chef and a hospital dietition." (s.d.)	vc cas.	30 min.	coul.	0	79	241
L'histoire de la viande au Canada	"A partir des vastes pâturages canadiens, nous suivons le bétail jusqu'à l'abattoir pour assister ensuite aux diverses opérations qui finiront par amener des viandes de choix sur votre table." (s.d.)	Film 16MM	26 min.	coul.	177	149	236
Meat and meat packing	"Describes how skiled workers of a meatpacking plant clean, cut and inspect carcasses. Shows how meat is smoked, sausages prepared in addition to identifying different cuts of meat." (s.d.)	Film 16MM	14 min.	coul.	206	72	206
Les viandes de boucherie et les volailles * (série: alimentation)	"Définition des animaux de boucherie, leurs race et leur classification. Sources de différents viandes. Définition et classification des volailles. Sources des différentes chairs de volailles." (s.d.)	dia. (68)	8 min.	-	180	99	180

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Arrière de boeuf	"Ostélogie, coupes primaires, nomenclature des coupes de débitage, opérations de débitage, coupes subdivisées." (s.d.)	Tr. (11)	-	coul.	77	77	77
Avant de boeuf	"Ostéologie, coupes primaires, nomenclature des coupes de débitage, opérations de débitage, coupes subdivisées." (s.d.)	Tr. (14)	-	coul.	77	77	77
Le boeuf: coupes de détail	"En deux parties, l'avant et l'arrière de boeuf, ce montage débute dans chaque cas par une diapositive illustrant le quartier avant ou arrière du boeuf. - Toutes les coupes de détail sont illustrées chacune est sous-titrée sur l'image de la diapositive en français et en anglais." (s.d.)	Dia. (48)	-	-	77	77	77
Cooking graded beef	"A report on research into the cooking quality of various cuts and grades of beef, as carried on in the test kitchens of the consumer section Canada dept. of agriculture, Ottawa." (s.d.)	Film	6 min.	coul.	0	110	219
Donnez-nous notre boeuf quotidien	"Le boeuf dans notre alimentation. Les différentes coupes de la carcasse du boeuf le porc, les charcuteries; le veau; le cheval. Deux recettes à base d'abats(foies de poulet et rognons), préparation d'un shish-Kébob." (s.d.)	Bm	25 min.	coul.	185	0	236
Le veau	"Le montage se nomme: Mini-cours sur le veau. Il est divisé en trois parties: a) Introduction(II dia.) b) coupes de détail traditionnelles(26 dia) c) coupes de détail dites "Française" (44 dia) Chacune des coupes est expliqué en détail." (s.d.)	Dia. (79)	-	-	77	77	77
Veau	"Ostéologie, nomenclature des coupes de détail coupes primaires." (s.d.)	Tr (10)	-	coul.	77	77	77

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
L'abbatage du porc	"Illustration de l'abbatage du porc à partir du porc d'attente, jusqu'au tableau des coupes du porc. Toutes les étapes de l'abbatage sont illustrées de façon claire et nette. Le montage montre aussi l'inspection de la viande et il en spécifie les normes. Une des diapositives: "tableau du porc" vient compléter ce montage par une brève étude des coupes." (s.d.)	dia. (92)	-	-	77	77	77
Les coupes du porc	"Etude de toutes les coupes du porc et de toutes les transformations subies par ce dernier, jusqu'à la consommation. Ce montage, tout comme le précédent, inclut la diapositive du "tableau du porc"." (s.d.)	dia. (82)	-	coul.	77	77	77
Porc	"Ostéologie, nomenclature des coupes de détail, opérations de débitage, coupes primaires nomenclature en parage." (s.d.)	7 tr	-	-	77	77	77
Pork perfect pork	"Pork rivals beef in popularity and, as successive generations of Canadian cooks have discovered, offers an excellent menu investment. Readily available the year round, Canadian pork has a wide diversity of flavours - smoked, fresh, salted or pickled. This film shows many of the points to be remembered in the selection preparation and cooking of this versatile and economical meat." (s.d.)	Film 16MM	14 min.	coul.	206	64	206

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
L'agneau	"Le montage sur l'agneau a été réalisé par l'Institut National des Viandes Inc., en collaboration avec la gouvernement de la Nouvelle-Zélande. Situation géographique et humaine de la Nouvelle-Zélande. Le monton de Nouvelle-Zélande: l'abattage, l'étalage en magasin." (s.d.)	dia. (41)	-	-	77	77	77
Carving the rib roast	"Shows kitchen personnel how to prepare a roast to be carved, how to use the tools properly and how to get smooth, even and economical cuts. Several carving tricks are demonstrated. Suitable for any establishment that serves roasts." (1966)	Film 16MM	8 min.	coul.	100	100	100
Carving the rib roast	"Demonstrattes proper techniques for carving a prime rib of beef. Highlights include preparing roast for carving, proper use of tools, types of prime rib cuts, and waste prevention Stresses importance of portion control in getting the right number of smooth, even cuts, out of each rib." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
L'art de cuire le poisson	"Quelques conseils pratiques sur la façon de choisir le poisson, de la cuire et de la servir." (s.d.)	Ff (avec livret) (37)		coul.	139	103	103
Crustacés et coquillages	"Chaque image de ce film fixe représente un plat appétissant de homards, d'huitres, de crevettes ou d'escargots, apprêtés de façon à plaire aussi bien au plus fin gourmet qu'à toute la famille." (s.d.)	Ff (48) (avec légende et livret)	-	coul.	139	103	103
Les mollusques * (série: alimentation)	" (aucun) ." (s.d.)	dia. (59)	7 min.	-	180	99	180
Les poissons * (série: alimentation)	" (aucun) ." (s.d.)	dia. (79)	8 min.	-	180	99	18-
Poissons, mollusque et crustacés	"Comment se présentent les diverses variétés de poisson : frais, congelé, en conserve, séché, fumé, salé. Quelques tableaux et schémas des composés minéraux et de la valeur nutritive des poissons, des mollusques et des crustacés. Comment reconnaître un poisson frais, l'habiller et le servir." (1971)	dia. (39)	-	coul.	177	116	236
La préparation des mollusques et des crustacés	"Utilisation du couteau à huître, du couteau d'office et du couteau du chef - Présentation de l'ouverture des huîtres, du nettoyage des coques, du grattage des moules, de la préparation des pétoncles, du lavage des bigorneaux de la préparation des escargots et des préparations de homards." (s.d.)	Film 16MM	7 min.	coul.	99	129	236

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
La préparation des mollusques et des crustacés avant la cuisson	"Regard sur les diverses méthodes de préparation des huitres, moules pétoncles, escargots, homards, etc...." (1976)	Film 16MM	8 min.	coul.	0	141	245
La préparation des poissons	"Utilisation rationnelle du couteau d'office, du couteau du chef, du couteau à filets de sole et des ciseaux - Présentation du nettoyage et de la coupe des poissons à corps rond et à corps plat." (s.d.)	Film 16MM	14 min.	coul.	99	129	236
La préparation des poissons avant la cuisson	"Aperçu des différentes utensiles utilisés et des différentes méthodes de coupe des poissons. " (1976)	Film 16MM	15 min.	coul.	0	141	245
Servons du poisson d'eau douce	"Une bonne pêche n'est vraiment bonne jusqu'au bout que si on sait conserver le prise et l'apprêter pour la table, Ce film fixe donne des indications utiles pour la conservation et la préparation du poisson." (s.d.)	Ff (35) (avec légendes et livrets)	-	coul.	139	103	103
Servons du saumon en conserves	"Dans les eaux de la Colombie-Britannique foisonnent cinq espèces différentes de saumon. Ce film nous montre la place qu'occupe ce poisson si délicat sur la marché canadien des produits en conserve, de même que le large éventail de plats savoureux et nutritifs qu'il permet de réussir." (s.d.)	Ff (34) (avec livret)	-	coul.	139	103	103

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Bakery beat	"Highlights the story of night workers racing the dawn to bake their quotas of bread and cakes." (1965)	Film 16MM (sans parole)	15 min.	coul.	0	30	245
Bread	"La fabrication du pain à partir des champs de blé jusqu'au moment où il apparaît sur la table." (s.d.)	Film 16MM	11 min.	coul.	177	51	236
Bread - The go with food	"An up-to-date look at bread and bakery foods and where they fit into the food picture of Canadians - young and old." (s.d.)	Ff	-	coul.	175	13	13
Buns	"An introduction to industrialization with a study of the automated, assembly line operations of a large factory which produces hamburger buns. Shows the progress of the buns from giant mixer to packaging." (1972)	Film 16MM	5 min.	coul.	0	120	245
The community bakery	"Shows how the baker at work contributes to the daily-need of his townspeople for bread and pastries. Illustrates the step-by-step process of making bread, from the ingredients used to the packaging and selling, introducing methods of food producing and distribution." (1963)	Film 16MM	11 min.	coul.	0	51	245
Image of an industry: importance of a product	"Goes into the nutritional value and quality found in today's bakery products. Excellent teaching aid for consumer groups, school, company plant tours, employee showings, etc...." (s.d.)	Ff (3) cd	-	coul.	13	175	13

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Jobs in the baking industry	"The many varied aspects of the baking industry are shown-the single owner bakery, the large commercial entreprise, the function of the sales force both door-to-door and inside the shop. The baker's art is illustrated with the making of breads, pastries and intricately hand-iced cakes." (1970)	Film 16MM	7 min.	coul.	223	148	223
The perlmutar story	"Presents a cinema-verite study of Perlmutar's Bakery in the historic Kensington Market in Toronto." (s.d.)	Film 16MM	24 min.	-	0	81	99
Staff of life	"(...) the story of bread beginning with wheat through modern day processing of bread. (...)." (s.d.)	Ff 43 cd	-	coul.	175	13	13
Wheat: from field to flour	"Presents to students an overal view of the geographic distribution, technology, production, uses, and economic importance of wheat." (1973)	Film 16MM	11 min.	coul.	0	29	198

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Les épices	"Le montage se nomme"Les épices en images" Donne un peu d'histoire ainsi que les utilisations pratiques des épices et les variété." (s.d.)	dia. (36)	-	-	77	77	77

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
La congelation domestique	"Information sur la congélation. Un aperçu des différents types de congélateur et des aliments à congeler, procédés et temps de congélation." (1970)	dia. (37)	-	coul.	177	116	236
Food preserving	"A series on the techniques and materials used in preserving foods by canning, drying, pickling, freezing, and making jams and jellies. Instructor Margaret Meador works with a variety of fruits, vegetables and meats and gives detailled directions and demonstrations for each method. The emphasis is on safety in preparation and economy: 1. Why's and how's of food preserving 2. Canning fruits (applesance) 3. Canning fruits and tomatoes 4. Canning vegetables (beans and corn) 5. Canning and freezing meat 6. Freezing fruits and vegetables 7. Freezing prepared foods 8. Drying 9. Pickling 10. Jams, jellies and preserves." (1975)	vc	29 min. each	-	0	170	233
The spoilers	"Discusses practical suggestions for supermaket sanitation." (s.d.)	Film 16MM	15 min.	coul.	100	100	100
Why foods spoil (Molds, yeast, bacteria)	"Reviews pioneer efforts to preserve foods. Explain how molds, yeasts and bacteria grow and multiply, how they spoil food and how they can be destroyed." (1957)	Film 16MM	14 min.	coul.	0	51	198

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Beverage room sanitation	"The role of the public health inspector in insuring beverage room sanitation is explained. Subjects covered include general sanitation, glassware, beverage handling and food service procedures, and general health and health habits." (s.d.)	cas.	-	coul.	100	100	100
Le client, cet inconnu	"Le repas de la mi-journée est un moment important dans la vie du travailleur. De plus en plus il le prend sur le lieu même de son travail. (...) Les lumières, les couleurs, les odeurs, les bruits, jouent sur son comportement. (...)." (s.d.)	Film 16MM	9 min.	coul.	52	259	52
Dining room safety	"Stresses constant awarensess of dining room hazards and how to avoid them. Includes procedures for carrying food, stacking dishes, and lists rules of proper and safe dress. Demonstrates common sense precautions for preventing falls, spilled foods, cuts, burns, and customer injuries." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
Dining room sanitation	"Demonstrates techniques of sanitary food handling for dining room personnel. Emphasizes importance of the servers personal cleanliness, hygiene and grooming. Includes sanitary practices necessary before reporting for work, as well as dining room practices that inhibit growth of germs." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
Hygiene dans les cuisines	"Dans ce film, on rappelle que des précautions élémentaires doivent être observées pour la manipulation et la conservation des aliments, afin d'éviter la prolifération des microbes et de leurs toxines dans ceux-ci. Un shéma animé	Film 16MM	7 min.	coul.	52	259	52

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
(suite: hygiène dans les cuisines)	du comportement des toxines explique pourquoi. (...) Un véritable professionnel doit être organisé et savoir faire quelques gestes, répétitifs peut-être, mais qui assainissent son plan de travail. Il doit évaluer soigneusement ses besoins en produits surgelés et en conserves pour pouvoir respecter scrupuleusement leur mode d'emploi tout en évitant la gaspillage." (s.d.)						
Kitchen management principles (série: cooking)	"Demonstrating ways to achieve efficiency in kitchen management, includes organizing work areas, careful selection of food, pre-planning of meals, rules of cleanliness and safety, table setting, and organized procedure for simplifying washing up." (s.d.)	Film 16MM	13 min.	coul.	102	102	102
Série: Kitchen safety							
- Preventing burns	"This film teaches "healthy respect" for the dangers of steam, gas, boiling water, bubbling fats, and hot food. Helpful in creating a safe working environment." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
- Preventing cuts and strains	"Demonstrates proper care and handling of knives and the painful results when rules are ignored. Emphasizes that safety is not a matter of luck; it is a habit that must be worked at every day. Safety rules include the use of the right tool for the job, procedures of sharpen , cutting and storage of cutlery." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
- Preventing falls	"More kitchen accidents involve falls than any other mishap. Stressing prevention, potential danger points are exposed and proper procedures for keeping floors in safe condition are	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
(suite: Preventing falls)	demonstrated. Includes mopping practices, climbing and use of ladders and stairways." (s.d.)						
- Preventing fires	"Housekeeping and basic fire safety knowledge to give aid to all employees in preventing start and spread of kitchen fires. Common hazards revieved with emphasis on grease fires and cleaning of hood and duct system. Information on extinguishers, fires and cleaning of hood and duct system. Fire alarms and proper use of telephone to report fire are examined." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
- Preventing machine injuries	"If kitchen machines were the fangs and claws of wild animals equipment would be handled with greater care. The film utilizes this grim comparison to stress safe methods of operating and cleaning equipment found in most commercial kitchens. Includes choppers gringers, slicers, mixers, saws, etc...." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
Portion control techniques	"The film demonstrates proper weighing, measuring and inspection procedures, and supplies information on accurate cutting, machine slicing and cooking. A detailed section on how to serve food correctly, using examples from both full service and fast food operations is included. The film also examines the proper use of portion control products. It discourages workers from guessing amounts or portion sizes and encourages them to learn to follow portion control guidelines." (s.d.)	Film 16MM	12 min.	-	206	106	206

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Presentation of food and beverages	"Stresses the fact that there is a right way to serve food and beverages to customers. Helps personnel in food establishments to acquire the little extras that mean happy customers. Suitable for use in any food service establishment." (1969)	Film 16MM	9 min.	coul.	100	100	100
Preventing waste	"Cleverly dramatizes ways to avoid wasteful practices and save money in all food service operations. Personified as a villainous and shadowy figure, The waster is shown discarding perfeclty good food, ignoring portion control, and being wasteful in handling and storing of food, dishware, utensils, etc." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
Principes d'aménagement de la cuisine	"Le film demontre les techniques d'organiser eff cacement la cuisine - L'organisation des endroits de travail. Le choix prudent des aliments; la préparation des repas, les règles de la netteté et de la propreté; la mise de la table et le procédé ordonne de faire la vaisselle." (1968)	Film 16MM	13 min.	coul.	-	102	198
Protecting the public	"In three parts. The personal side - hygiene and personal health habits. Food protection-storage, preparation and hea ing of foods. Establishment and equipment sanition." (1969)	Ff	35 min.	coul.	100	100	100
Receving and storing	"Basic principles of receiving and storing foods. Shows importance of proper procedures in checking quality of received goods. Includes detailed explanation of both dry and refrigerator storage to prevent contamination, waste, and p lferage. Motivates employees to greater care in work." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Série: Sanitation							
_ Rodent and insect control	"A basic film on rodent and insect control, their role in the spread of disease and the responsibility of employees for good housekeeping practices. Film stresses every worker's responsibility to keep pests out, starve them keep them from breeding, and kill them. Roaches, flies and rodents singled as chief offenders." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
- Rules make sense	"Emphasizes basic rules of sanitation including how to handle potentially hazardous foods, including fowl, seafood and custards. Also illustrates control of pests, personal cleanliness and proper techniques for cooling storage and refrigeration. Importance of clean hands and proper washing methods are emphasized." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
- Why all the fuss?	"An introduction to sanitation. Shows biological reasons for sanitation and the conditions for controlling bacterial growth. Explains the danger of bacteria; how bacteria spread from place to place; and how their growth can be accelerated or retarded. Demonstrates how hands clothing, kitchen tools, unclean surfaces, rats, roaches, and flies can carry germs." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206
Sécurité dans les cuisines	"(...) une cuisine est aussi dangereuse qu'un chantier. (...) Les causes d'accident du travail sont dûes, par ordre d'importance: - aux coupures, aux glissades, aux brûlures, aux manutentions. (...)." (s.d.)	Film 16MM	7 min.	coul.	52	259	52

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
Le boucher	"Le métier de boucher, reportage chez un boucher, dépeçage d'un quartier de boeuf. Vax populi. Entrevue avec le directeur de l'institut national des viandes." (s.d.)	bm	26 min.	coul.	185	0	236
Cooks, chefs and related operations	"Shows the multitude of job opportunities e.g. trains, planes, restaurants, schools, hospitals, etc... Then focuses on the kitchen of a large hotel, and shows how a young cook advances up the ladder." (1970)	Film 16MM	7 min.	coul.	223	148	223
How do you look when it counts?	Points out to food service personnel the importance of hospitallity, efficiency and cleanliness. Helps employees acquire these important habits. A good film to accompany "Courtesy: The inside story." (1969)	Film 16MM	9 min.	coul.	100	100	100
Mr. Busboy	"The important role busboys play in customers enjoyment of a meal in a formal dining room is emphasized. Also useful for showing to waiters and waitresses." (1967)	Film 16MM	90 min.	coul.	100	100	100
Mr. Dish machine operator	"Explains operation of commonly-used dish machines. Shows correct ways of loading and unloading dishes, cups, glasses and silverware. Highlights include prerinsing, safe, sanitary handling of dishes after they are washed, temperature control, use of detergents and other chemicals." (s.d.)	Film 16MM	10 min.	coul.	206	106	206

TITRE	RESUME	SUPPORT			REFERENCES		
		M	T	NB/C	D	P	S
My first job: food service	"The expanding food service industry offers a variety of entry-level food service jobs: hostess, waitress, chef and salad maker and busboy. A young waitress and a young salad maker introduce us to their jobs, which are considered an opportunity for developing food preparation techniques and customer services." (s.d.)	Film I6MM	9 min.	coul.	37	37	37
Short order cookery	"Trains the short order cook for greater efficiency and productivity while facing particular problems of organizing work with the added challenge of often perfoming his duties in the public eye. Film stresses ways of coping with traffic, staying ahead of the rush, various foods that must be prepared." (s.d.)	Film I6MM	I0 Min.	coul.	206	I06	206

LISTE DE REFERENCES

1. AIBERT, ALTSCHUL PRODUCTIONS

2. AIMS INSTRUCTIONAL MEDIA SERVICES INC.
   626 Justin Ave.
   Glendale, CA 91201 USA

3. AIRCRAFT & MISSILE FILMS

4. ALCAN

5. ALL SCOPE PICTURES INC.

6. AMERICAN ASSOCIATION FOR VOCATIONAL INSTRUCTIONAL MATERIALS

7. AUDIO VISUAL PRODUCTIONS INC.
   1233 N. Ashland Ave.
   Chicago, IL 60622

8. AUDIO, BRANDON FILMS INC.
   Sub of MacMillan Inc.
   34 Macquesten Parkway S. MT
   Vernon, NY 10550

9. BNA COMMUNICATIONS INC.
   Sub of Bureau of National Affairs Inc.
   9401 Decoverly Hall Rd, Rockville,
   MD 20850

10. BFA EDUCATIONAL MEDIA
    2211 Michigan Avenue
    Santa Monica, California 90404

11. BP
    240 Duncan Mill
    Toronto

12. BAILEY FILM ASSOCIATION
    CBS Educational & Professional
    Publishing, A Div. of CBS Inc.

13. BAKERY COUNCIL OF CANADA
    Toronto Dominion Centre Bank
    Tower
    Toronto

14. BEHAVIOR COMMUNICATIONS

15. BENCHMARK FILMS
    145 Scarborough Rd
    Briarcliff Manor
    NY 10510

16. BERGWALL PRODUCTIONS
    839 Stewart Ave.
    Garden City, New York
    11530

17. BIZZOCCHI, JAMES

18. BBC BRITISH BROADCASTING CORPORATION
    Manulife Center
    Suite 510
    55 Bloor Street West
    Toronto
    M4W 1A5

19. BRITISH INFORMATION SERVICES

20. BRITISH ROPES LTD.

21. BRITISH STEEL CORPORATION

22. BULLFROG FILMS INC
    Oley Pa 19547

23. CALVIN LABORATORIES

24. CALVIN PRODUCTIONS

25. CANADIAN BROADCASTING CORPORATION
    385 Jarvis
    Toronto

26. CANADIAN FILMMAKERS
    Distribution Centre
    144 Front St. W, Suite 430
    Toronto, Ontario
    M5J 2L7

27. CATERPILLAR TRACTOR COMPANY

28. CENTRE DE DOCUMENTATION PEDAGOGIQUE

29. CENTRON FILMS
    1621 W. Ninth, Lawrence
    KS 66044

30. CHARLES CAHILL AND ASSOCIATES

31. CHETWYND FILMS
    10 Banigan Dr
    Toronto

32. THE CHILD IN THE CITY PROJECT

33. CHURCHILL FILMS
    662 N. Robertson Blvd
    Los Angeles
    Ca 90069

34. CHURCHILL - WEXLER

35. CONSTRUCTION SAFETY ASSOCIATION OF ONTARIO
    74 Victoria
    Toronto

36. CONSUMERS UNION
    256 Washington St,
    Mount Vernon
    NY 10550

37. CORONET FILMS 1981
    Division of Esquire Inc.
    65 E South Water St.
    Chicago, IL
    60601

38. CORONET INSTRUCTIONAL FILMS

39. CORONET INSTRUCTIONAL MEDIA

40. CREATIVE VISUALS DIVISION
    Gamco Industries Inc
    Sub of Siboney Corp
    Box 1911 Big Spring
    TX 79720

41. CRESSWELL FILM UNIT

42. DCA EDUCATIONAL PRODUCTIONS
    Sub of DCA Inc
    424 Valley Rd.
    Warrington
    PA 18976

43. DEC FILMS
    121 Avenue Rd
    Toronto

44. DEPARTEMENT OF THE ARMY

45. DISNEY (WALT) PRODUCTIONS
    500 S Buena Vista St.
    Burbank
    CA 91521

46. DOCUMENT ASSOCIATES INC
211 E. 43 St
New York
NY 10017

47. ERF

48. EYR CAMPUS PROGRAMS

49. EDUCATIONAL COMMUNICATIONS AUTHORITY

50. EDUCATIONAL MEDIA INC
115 E. Fourth St
Box 39
Ellens Burg
WA 98926

51. ENCYCLOPEDIA BRITANNICA FILMS
425 N. Michigan Ave
Chicago, Illinois
60611

52. ENTREPRISES INTERNATIONALES TELE-FILM LTEE
390 Saint-Antoine Ouest
Montréal

53. EOTHEN FILMS (MEDICAL) LTD

54. ETHYL CORPORATION

55. FACULTY OF MEDICINE

56. FILM ASSOCIATES OF CALIFORNIA

57. FORD MOTOR COMPANY

58. FORTUNE FILMS LTD

59. FRED WARDENBURG

60. FRENCH EMBASSY

61. GAF CORPORATION
140 W. 51 St
New York
NY 10020

62. GENERAL ELECTRIC EDUCATIONAL FILMS
396 Attwell Dr
Toronto, Ontario

63. GENERAL MOTORS DU CANADA LTD
Oshawa, Ontario
L1G 1K7

64. GIBSON DAN

65. GPN: GREAT PLAINS NATIONAL INSTRUCTIONAL TELEVISION LIBRARY
Box 80669
Lincoln, Nebraska 68501
tel: (402) 472-2007
467-2502

66. HALAS AND BATCHELOR, LONDON

67. HANDEL FILM CORPORATION
8730 Sunset Blvd
Los Angeles
CA 90069

68. HARPER & ROW PUBLISHERS
10 E 53 St,
New York
NY 10022

69. HEALTH WELFARE EDUCATION

70. HOFFMAN: AUTOMOTIVE ENGINE REPAIR COORSE DESCRIPTION
4423 Arden Drive
El Monte
California 91734

71. IBM DATA PROCESSING DIVISION
55 King W
Toronto

72. INTERNATIONAL FILM BUREAU INC.
332 S. Michigan Ave
Chicago, IL 60604

73. INDIANA UNIVERSITY
Audio-visual Center
Bloomington
IN 47405

74. INDUSTRIAL ACCIDENT PREVENTION ASSOCIATION
2 Bloor Street East
Toronto, Ontario
M4W 3C2

75. INFORMATECH/IMAGE ET FORMATION
Place Bonaventure
20 Edison
Etage E
B.P. 160
Montréal

76. INFORMEDIA PRODUCTIONS

77. INSTITUT NATIONAL DES VIANDES INC
10216 Lajeunesse
Montréal,
H3L 2E2

78. INSTITUT PEDAGOGIQUE

79. INSTRUCTIONAL MEDIA SERVICE

80. INTERNATIONAL CINEMEDIA CENTER LTD
49 Bathurst
Toronto

81. INTERNATIONAL TELEFILM ENTREPRISES
47 Densley Ave.
Toronto
M6M 5A8

82. JACK CHISHOLM PRODUCTIONS LTD.

83. JAM HANDY

84. KAVIC HOUSE

85. THE KENALEX CORPORATION

86. KEG PRODUCTIONS

87. KEY FILMS PRODUCTIONS

88. KING SCREEN PRODUCTIONS

89. LEENHARDT, ROGER

90. LEW PARRY PRODUCTIONS

91. LIBRARY FILMSTRIP CENTER
3033 Aloma
Wichita KS 67211

92. MAC-MILLAN FILMS INC
Sub of MacMillan Inc
34 MacQuesten Parkway S
Mount Vernox
NY 10550

93. McGRAW-HILLS FILMS
Sub of McGraw-Hill Book Company
119 15 St
Del Mar
CA 92014

94. McGRAW-HILL RYERSON LTD.
Film Division
330 Progress Ave.
Scarborough
M1P 2Z5

95. MEDIA CENTER

96. MILADY PUBLISHING CORPORATION
3839 White Plains Rd.
Bronx
NY 10467

97. MILLBANK

98. MINING ASSOCIATION OF BRITISH COLUMBIA

99. MINISTÈRE DE L'EDUCATION (S.G.M.E.)
600 rue Fullum
Montréal
H2K 4L1

100. MINISTERE DE LA SANTE

101. MODERN TALKING PICTURE SERVICE
1055 Beaver Hall Hill
Montréal
H2Z 1S5

1875 Leslie St
Don Mills
M3B 2N6

102. MORELAND-LATCHFORD
299 Ouest rue Queen
Toronto, Ontario
M5V 2S6

103. MULTI-MEDIA (par) O.N.F. 1979-80 (Prod)

104. MUSICA VIVA LIMITED

105. NASA

106. NEW PROFESSIONAL TRAINING PROGRAMS

107. NET FILM SERVICE

108. NATIONAL EDUCATIONAL MEDIA INC
15760 Ventura Blvd
Encino Ca 91436

109. NATIONAL FEDERATION OF BUILDING TRADE EMPLOYERS AND THE CONSTRUCTION INDUSTRY TRAINING BOARD

110. NATIONAL FILM BOARD
Suite 642
150 Kent St
Ottawa, Ontario
K1A 0M9

111. NATIONAL GEOGRAPHIC
Educational Services
Catalogue 1981
151 Carlingview Drive, Unit 5
Rexdale, Ontario
M9W 5SA

112. NATIONAL INSTRUTIONAL TELEVISION

113. NICHOLSON - MUIR PRODUCTIONS

114. NIELSEN - FERNS INTERNATIONSL LTD
55 University, Toronto
M5J 2H7

115. OFFICE OF ENVIRONMENTAL HEALTY

116. OFFICE DU FILM DU QUEBEC
360 rue McGill
Montréal

117. OFFICE NATIONAL DU FILM
550 ouest, rue Sherbrooke
Montréal
H3A 1B9

Piece 520, Place d'Youville
100, carré d'Youville
Québec
G1R 3P7

118. ONTARIO EDUCATION COMMUNICATIONS AUTHORITY

119. ONTARIO HYDRO ELECTRIC POWER COMMISSION

120. OXFORD FILMS INC

121. P.M. THEATRICAL ENTREPRISES

122. PARTHENON PICTURES
2625 Temple St
Los Angeles
Ca 90026

123. PARIS CITE PRODUCTIONS
124. PARIS CITE PRODUCTIONS

125. PATHESCOPE EDUCATIONAL MEDIA INC
71 Weyman Ave
New Rochelle
NY 10802

126. PATRICIA A. SEMIER

127. POLYGOON

128. PORTLAND CEMENT ASSOCIATION

129. PRODUCTIONS SDA, LTEE

130. PRODUCTIONS VIDEODIO INC

131. PYRAMID FILMS
2801 Colorado Box 1048
Santa Monica
CA 90406

132. R.M.I. EDUCATIONALS FILMS
120 W. 72 St
Kansas City
MO 64114

133. RADIO-QUEBEC
Service de Dist.
800 rue Fullbum
Montréal, Québec
H2K 3L7

134. RESEAU BELL (CANADA)

135. RICHARD COSTAIN LTD

136. SAGA SERVICE FOR BROKHOUSE STEEL STRUCTURES

137. SANDLER INSTITUTIONAL FILMS INC
Mel Rd
Hollywood
CA 90046

138. SCREENSCOPE INC
1022 Wilson Blvd
Suite 2000
Arlington
VA 22209

139. SECAS-ADIMEC = BOUCHARD & ASSOCIES
136 Est St-Paul
Montréal, H2Y 1G6

140. SEE-DU FILMS INC.

141. SERVICE GENERAL DES MOYENS D'ENSEIGNEMENT
170 Hotel de Ville, Hull, Québec

142. SHOWEST

143. SO FRESED

144. SOCIETE NOUVELLE PATHE CINEMA

145. SOUTHAM VIDEO LIMITED

146. STANLEY TOOL COMPANY

147. STANTON FILMS
2417 Artesia Blvd
Redondo Beach
CA 90278

148. STERLING EDUCATION FILMS
Sub of the Walter Reade
Organization Inc
241 E 34 ST
New York
NY 10016

149. SWIFT CANADIAN CO. LTD
2 Eva
Toronto

150. SYRACUSE UNIVERSITY
Film Rental Center
1455 E. Colvin St
Syracuse NY 13210

151. TELESTAR PRODUCTIONS INC
366 N. Prior Ave
St-Paul Mn 55104

152. TEMPLE FILMS FOR JOHN NOWLEM AND COMPANY

153. TIME-LIFE PRODUCTIONS
Multimedia Division
100 Eisenhower Dr
Paramus NY 07652

154. TOKYO CINEMA

155. U.S. DEPT, OF AGRICULTURE

156. US. DEPT OF THE ARMY

157. USN

158. UNITED BROTHERHOOD OF CARPENTERS AND JOINERS OF AMERICA

159. UNITED STATES DEPT OF THE NAVY

160. UNITED STATES INFORMATION AGENCY

161. UNITED TRANSPARENCIES INC
Box 688 Binghamton
NY 13902

162. UNIVERSAL EDUCATION AND VISUAL ARTS
Division of Universal City Studies Inc.
100 Universal City Plaza
Universal City
CA 91608

163. UNIVERSITY OF MID-AMERICA
Box 82006
Lincoln NE
68501

164. VAN PRAAG PRODUCTIONS

165. VIPS, OECA
P.O.Box 200, Station Q
Toronto, Ontario
M4T - 2T1
Tel: (416) 484-2613

166. VISUAL EDUCATION CENTRE
75 Horner
Toronto

167. VISUAL INSTRUCTION PRODUCTIONS
A Dept of Victor Kayfetz
Productions Inc
295 W Fourth St
New York
NY 10014

168. VOCATIONAL AGRICULTURE SERVICE

169. WGBH-TV

170. WSWP-TV BECKLEY WV

171. WEXLER FILM PRODUCTION

172. WILLARD VAN DYKE

173. WILLIAM BROSE PRODUCTION

174. WURTELE FILM PRODUCTIONS

175. BRITISH BROADCASTING CORPORATION
Film Catalogue
Manulife Centre
Suite 510
55 Bloor St. West
Toronto, Ontario, M4W 1A5

176. CENTRE DES MEDIA REGIONAL
OTTAWA CARLETON
Ottawa, Ontario

177. DIRECTION GENERAL DU CINEMA ET DE L'AUDIO-VISUEL SERVICE DE LA DISTRIBUTION

178. EDUCATIONAL CORPORATION

179. EDUCATIONAL FILM DISTRIBUTORS LTD
285 Lesmill Road
Don Mills, Ontario
M3B 2V1

180. GOUVERNEMENT DU QUEBEC

181. INSTITUT CANADIEN DU FILM
75 Albert St
Suite B-20
Ottawa, Canada
K1P 5E7

182. D.H. HUGHES & ASS. LTD
884 Saddle Street
Port Coquitlam, B.C.
V3C 3N2

183. MARLIN MOTION PICTURES LTD
47 Lakeshore Rd. E.,
Mississauga, Ontario
L5G 1C9

184. MEDIA DEPARTEMENT HOLT RINEHART AND WINSTON OF C.P.A.

185. OFFICE DE RADIO-TELE DIFFUSION DU QUEBEC

186. PUBLIC BROADCASTING SERVICE

187. UNIVERSITY OF TORONTO AUDIOVISUAL LIBRARY CATALOGUE
9 King's College circle 1980
Toronto, Ontario Canada
M5S 1As

188. VIDEORECORDING 1979
Disponible dans les bibliothèques publiques de l'Est de l'Ontario
Eastern Ontario Regional Library System
Fed. des bibliothèque de l'Est de l'Ontario.

189. AUDIO CINE FILMS INC.
3737 Crémazie est
suite 500
Montréal, Québec
H1Z 2K4

190. AMBASSADE DE FRANCE
Service culturel
42 Sussex
Ottawa, Ontario

191. ATLAS COPCO CANADA LTD
Film catalogue 1977
Public relations dept.
P.O. Box 745
Pointe-Claire, Dorval
H9R 4S8

192. AUDIOVISUAL MEDIA LIBRARY
Université d'Ottawa
Catalogue audiovisuel 1980
550 Cumberland
Ottawa, Ontario

193. BAKER & TAYLOR COMPANIES
Sub. of WR Grace & Co.
A.V. service division
Box 230, Gladolia Ave.
Momence, IL 60954

194. BRITANNICA FILMS
Visual education center
115 Berkely Street
Toronto, Ontario
M5A 2W8

195. CANADIAN F.D.S. AUDIO-VISUAL
185 Spadina avenue
Toronto, Ontario

196. CENTER FOR HUMANITIES INC.
Complete catalog of soundslide
programs 1979
White Plains,New York
10602

197. CENTRE DE DOCUMENTATION
Présente 1000 films
may 1978

198. CENTRE DES MEDIAS REGIONAL
OTTAWA CARLETON

199. CINE-QUEBEC
Dir. Gén. du cinéma et de l'audio-
visuel anciennement l'O.F.G.
360 rue McGill,
Montreal, Québec
H2Y 2E9

200. LA CINEMATHEQUE QUEBECOISE
360 McGill Street
Montréal, Québec

201. CINEMEDIA LTEE
245 Avenue Victoria
Bureau, 601
Montréal, Québec
H3Z 2M6

202. CONCORDIA UNIVERSITY
Campus Sir George Williams
bureau 341, Pavillon Hall
1455 boul. de Maisonneuve ouest
Montréal, Québec
H3G 1M8

203. COOPERATION DES CINEASTES INDEPENDANTS
3684 Boul. St-Laurent
Montréal, Québec ,H2X 2V4

204. DIFFUSION AUDIO-VISUELLE MARTIN
1151 Alexandre De Sève
Montréal, Québec
H2L 2T7

205. DOCUMENT AUDIO-VISUELS EN FRANCAIS
Catalogue à l'intention des agents
de formation

206. EDUCATIONAL FILM DISTRIBUTION LTD

207. HOFFMAN: AUTOMOTIVE BODY REPAIR
COURSE DESCRIPTION
4423 Arden Drive
El Monte, California
91734

208. HOFFMAN: AUTOMOTIVE BRAKES & FRONT
END REPAIR COURSE DESCRIP.
4423 Arden Drive
El Monte, California
91734

209. HOFFMAN : AUTOMOTIVE ENGINE COURSE DESCRIP.
4423 Arden Drive
El Monte California
91734

210. HOFFMAN: BUSINESS PROCEDURES COURSE DESCRIP.
4423 Arden Drive
EL Monte, California
91734

211. HOFFMAN KEY PUNCH
4423 Arden Drive
El Monte California
91734

212. HOFFMAN MACHINE TOOL COUSE DESCRIP.
4423 Arden Drive
El Monte, California ,91734

213. HOFFMAN POWER
4423 Arden Drive
El Monte, California
91734

214. HOFFMAN: POWER MECHANICS MOTROCYCLE REPAIR
COURSE DESCRIPTION
4423 Arden Drive
El Monte, California
91734

215. THE INDEPENDANT FILM PRODUCERS COMPANY
334 East Green Street
Pasadena, California 91101

216. INSTITUT CANADIEN DU FILM

217. INTERNATIONAL FILM FOUNDATION INC

218. LEARNING CONCEPTS LIMITED
84 Ballantyne Avenue
Stratford, Ontario
N5A 3A5

219. THE LIBRARY UNIVERSITY OF GUELPH: FILM LIST

220. MCGILL UNIVERSITY, MONTREAL
Film Catalogue
Intructional
Communications Centre
815 Sherbrooke S West
Montreal
H3A 2K6

221. MCGRAW-HILL CANADA ... FILMS DIVISION
330 Progress Avenue
Scarborough, Ontario

222. MAGIC LANTERN: COMMUNITY COLLEGE AND
UNIVERSITY 16MM FILM CATALOGUE
872 Winston Chruchill Blvd., Oakville, Ont.

223. MARLIN MOTION PICTURE LTD.

224. MASSACHUSETTS INSTITUTE OF TECHNOLOGY:
VIDEOTAPES 16MM FILMS STUDY GUIDE 1978/79
CATALOG

225. MEDIA: ALPHABETICAL LISTING OF PENN STATE
FILMS AND VIDEOCASSETTES

226. MEDIA LIBRARY CATALOGUE 1980
UNIVERSITY OF WATERLOO AUDIO VISUEL CENTRE

227. MEDIA LIBRARY; UNIVERSITY OF MICHIGAN
VIDEO CASSETTE, SLIDE, TAPE, PRINT
MEDICAL CENTRE 1981
University of Michigan
Ann Arbor
Michigan 48109

228. NATIONAL AUDIOVISUAL CENTER
NATIONAL ARCHIVES AND RECORDS SERVICE
General Services Administration
Order Section/PA
Washington, DC 20409

229. OTTAWA PUBLIC LIBRARY
FILM CATALOGUE 16MM - 1976-77
120 Metcalfe
Ottawa, Ontario

230. PENN STATE FILM AN VIDEO CASSETTE

231. PHOENIX FILMS INC
470 Park Avenue South
New York, N.Y. 10016
Dist. par inter. tele-film Ent.

232. PROGRAMME MULTICULTUREL
CATALOGUE DE FILMS EN LANGUES ETRANGERES
DISPONIBLE A OTTAWA
OFFICE NATIONAL DU FILM

233. THE PUBLIC TELEVISION LIBRARY VIDEO PROGRAM
CATALOGUE 1976/77
A Depart. of the Public Broadcasting Service
475 l'Enfant Plaza SW
Washington, D.C. 20024

234. QUARTERLY UPDATE

235. REPERTOIRE DE LA CINEMATHEQUE NATIONALE DES
RELATIONS INDUSTRIELLES
Travail Canada

236. REPERTOIRE DES DOCUMENTS AUDIO-VISUELS
Préparé par Jacques de Varennes
Agriculture Québec

237. SVE: 1978 MULTIMEDIA CATALOG
Society for Visual Education
1345 Riversey Parkway
Chicago, Illinois 60614

238. TEACHER EDUCATION
THE ONTARIO EDUCATIONAL COMMUNICATIONS AUTHO-
RITY
OECA/ Central Order Desk
Box 200, Station Q
Toronto, Ontario
M4T 2T1

239. UNIVERSITE DU QUEBEC A MONTREAL AUDIOVIDEO-
THEQUE
C.P. 8888 Succ. A
Montréal, Québec
H3C 3P8

240. UNIVERSITY OF PENNSYLVANIA
Université d'Ottawa

241. UNIVERSITE DE TORONTO

242. VIDEO RECORDING

243. WILFRID LAURIER UNIVERSITY
MEDIA CATALOGUE 1980
AUDIO VISUAL DEPARTMENT
Central Teaching Building,
Room 2-617
75 University Avenue West
Waterloo, Ontario
N2L 3C5

244. YORK UNIVERSITY
SCOTT LIBRARY
FILM LIBRARY CATALOGUE OF 16MM
FILMS

245. MINISTERE DE L'EDUCATION DE L'ONTARIO

246. MODERN FILM RENTALS

247. INTERNATIONAL FILM BUREAU
VOIR 72

248. NORMAN GERARD PRODUCTIONS AND ALAN
GORDON ENTREPRISES

249. PYRAMID FILMS

250. BOUCHARD & ASSOCIES

251. LIBRAIRIE MALOINE S.A.

252. MODERN LEARNING AIDS

253. L.A.C.

254. GLODBERG WERRENRATH PRODUCTIONS

255. CATALOGUE A L'INTENTION DES AGENTS DE
FORMATION

256. C.T.

257. XEROX EDUCATION PUBLICATIONS/XEROX FILMS
Sub. of Xerox Corporation
245 Long Hill Rd
Middletown
CT 06457

258. STEWART FILMS

259. CIE EUROPEENNE DE PRODUCTIONS

260. HOFFMAN OCCUPATION
Learning Systems
4423 Arden Drive
El Monte
California 91734
442-0123

261. PETERSON PRODUCTIONS

262. NEW HAMPSHIRE ETU NET WORK

263. HOFFMAN AUTOMOTIVE TUNE-UP
4423 Arden Drive
El Monte California
91734